Electrolux

therma*line* S90

GAS FRYERS - FRITEUSE POUR GAZ





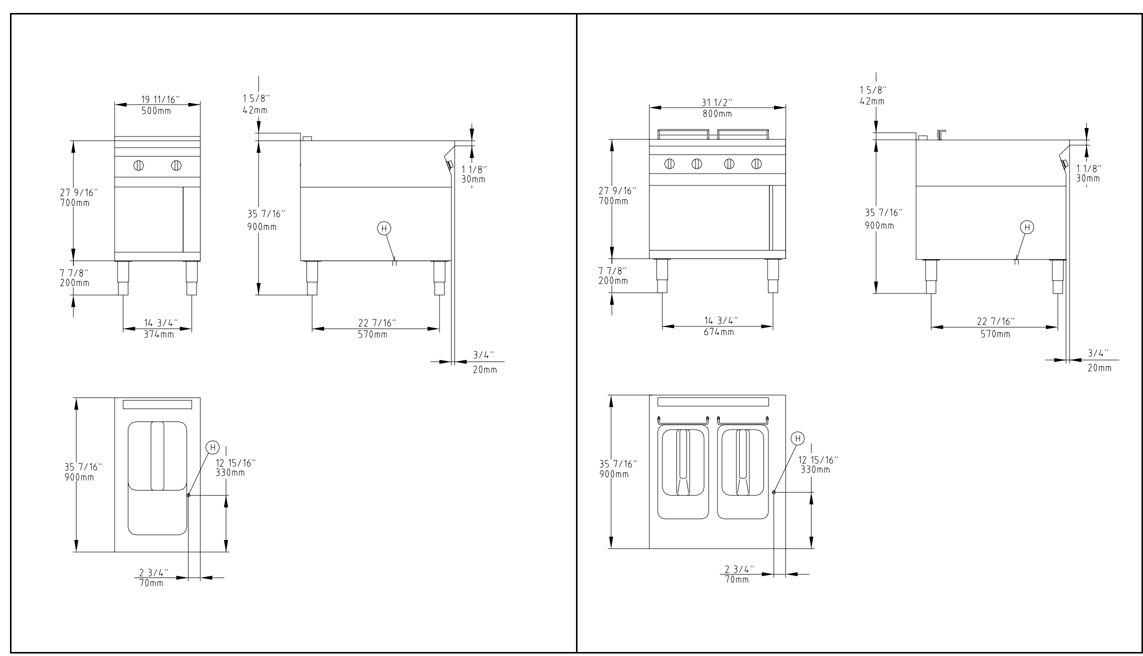


Doc. 62.9679.01_UL
Edition 1
01.2006

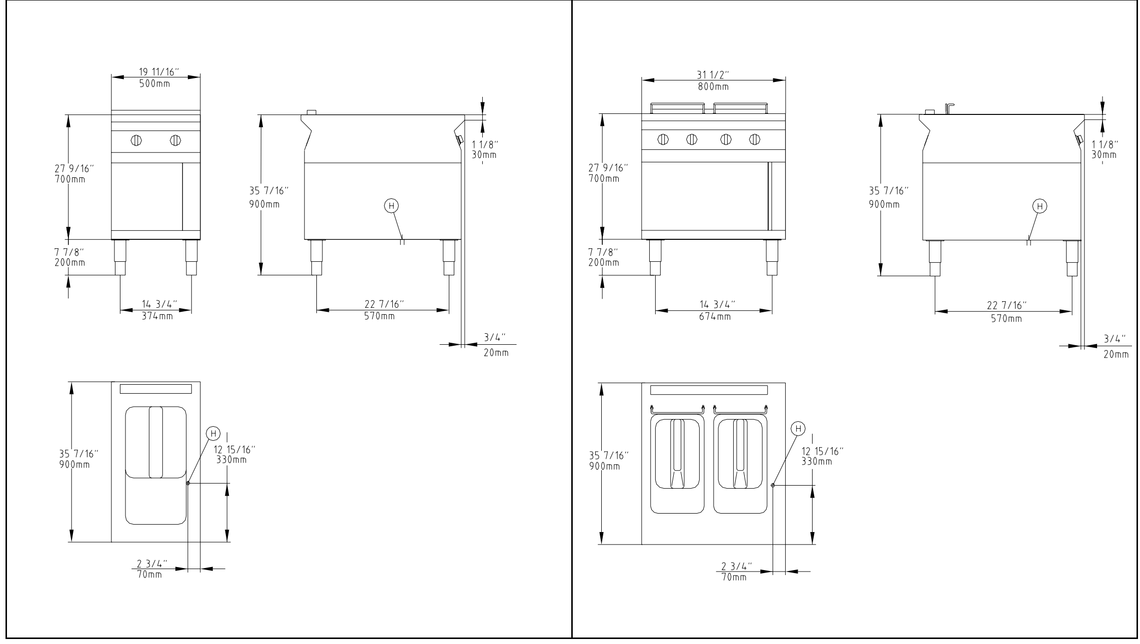
FOR YOUR SAFETY	POUR VOTRE SÉCURITÉ
Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.	Ne déposez pas ou n'employez pas l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ceci ou d'aucun autre appareil.

WARNING	AVERTISSEMENT
Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.	L'installation inexacte, l'ajustement, le changement, le service ou l'entretien peuvent causer des blessures matériels, des dommages ou la mort. Lisez les instructions d'installation, d'opération et d'entretien complètement avant d'installer ou entretenir cet équipement.

INSTRUCTION
Post in a prominent location instructions to be followed if the user smells gas. Consult the local gas supplier to obtain the information.
Présentez dans des instructions en avant d'un endroit d'être suivi si l'utilisateur sent le gaz. Consultez le fournisseur local de gaz pour obtenir l'information.



Against wall - contre une paroi



Free standing - isolé

Connections - Raccordement

Ⓗ Gas - Gaz

Fig.1 INSTALLATION DRAWINGS - PLANS D'INSTALLATION

CONTENTS

SOMMAIRE

APPENDIX

I . GENERAL INFORMATION

1. INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND USE

1.1 INSTALLATION AND INITIAL OPERATION

- ▲ The installation, adjustment and initial operation of the appliance must be carried out according to the manufacturer's instructions and may only be done by an authorised specialist.
- ▲ Installations for the supply of electricity and gas must be carried out by approved specialists in compliance with specific national and local regulations. They bear the responsibility.
- ▲ The installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, **ANSI Z223.1/NFPA 54**, or the Natural Gas and Propane Installation Code, **CSA B1 49.1**.
- ▲ The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPA).
- ▲ The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piiping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPA).
- ▲ The appliance must not be placed in operation until the user has become familiar with its operation. The operating instructions and the related safety precautions must be followed precisely. Follow strictly the attention and warning label indications on the appliances.

1.2 OPERATOR'S OBLIGATIONS



- ▲ The manager is responsible for ensuring that all components relevant to safety are in perfect working order at all times. The operating condition of these components must be examined by an authorised specialist at least once a year and any defects remedied if required.
- ▲ The operator of this appliance is responsible for total observation of the national regulations concerning operating safety.
- ▲ Remain the manual for future reference.

1.3 USE AS PRESCRIBED



- ▲ Closed containers (jars, cans, bottles, tubes, etc.) must not be heated owing to the danger of bursting and injuries.

1.4 SAFETY-CONSCIOUS WORKING



- ▲ The trough heating must not be switched on if there is no oil in the trough or the oil level has fallen below the minimum. - **Risk of fire**.
- ▲ Food must be placed slowly in the heated trough, to prevent the oil from bubbling over.
- ▲ Mounting a mixer tap near a fryer is prohibited. There is a great danger of explosion if water sprays into hot oil.
- ▲ When the oil trough temperature is high and food with a high water content is to be fried, the hot oil may froth up and spit out. - **Danger of injury!**
- ▲ Used oil has a lower ignition point and tends to bubble up. - **Danger of injury!**
- ▲ **Oil must not be allowed to drain into the discharge vessel or transported before it is cooled down fully.**
- ▲ Touching the hot cooking zones can cause burns.
- ▲ The escape of burnable gases represents a fire and explosion hazard. Action in the case of a gas leak and a smell of gas:
  - No smoking, no fire
  - Do not operate electric switches or bells.
  - Do not operate the piezo igniter
  - Close gas cylinder valves and the main gas valve on the appliance.
  - Ventilate the room thoroughly
  - Place the leaking gas cylinders upright in the open with valves closed.
- ▲ The waste-gas outlets of the fryer become hot. Avoid touching them.
- ▲ The waste-gas outlets of the fryer are not to be covered by any objects.
- ▲ Spraying the appliance or parts of it with a **high-pressure cleaning device** may cause malfunctions and is not to be done.
- ▲ Keep the appliance area free and clear from combustibles
- ▲ Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- ▲ For appliances with a downpipe, the hose should lead into a drain opening which is covered by a grating such that it cannot be kicked or tipped, or a drain gutter should run underneath the appliance.
- ▲ Devices on wheels set up in block configuration must be checked before each start-up whether the potential equalization is connected with the neighbour equipment. The connection may be done only by authorized technical personnel.
- ▲ Appliances on wheels must be fastened to the building.

1.5 AFTER-SALES SERVICE AND REPAIR

- ▲ In the event of a permanent fault which interferes with operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
- ▲ To perform maintenance and repairs contact the factory, the factory representative or a local service company.
- ▲ Repair, maintenance work and other adjustments are only to be carried out by an authorised specialist. The valid local and national regulations must be observed. This applies especially to burners, ignition, safety and control elements. Parts requiring replacement are only to be replaced by original spare parts. **Periodic tests for gas leaks must be carried out. A service contract is therefore recommended.**
- ▲ Cleaning and maintenance must be done only when the heating surfaces are cold. Do not use inflammable liquids to clean the appliance.
- ▲ **An obligatory service check is required annually.**

2. TECHNICAL DATA

PNC Appliances	Appliance type	Width Depth Height		Trough contents	Power Gas consumption
		inch	mm		
9CHG584101	WFGROFOOOO	19.7 35.4 35.4	500 900 900	6.1 gal 1 x 23 l	22 kW 75000 BTU
9CHG584102	WFGROAOOOO				
9CHG584103	WFGUOFOOOO	31.5 35.4 35.4	800 900 900	3.7 gal 2 x 14 l	29 4 kW 100000 BTU
9CHG584104	WFGUOAOOOO				

3. PACKAGING

All the packaging materials used are environmentally friendly. They may burnt at an incineration plant or sent for recycling.

4. TESTS / CERTIFICATES

All gas appliances are tested according to the standard ANSI Z83.11-2002 and CSA 1.8-2002 of Gas Food Service Equipment.

5. SPECIFICATION PLATE

The specification plate (E) is located in each case inside and outside on the right of the operator panel (C) (Seite 6 Fig. 5).

The serial number is marked on the type plate. The 8 digits give following information:

Y	last digit of the year of production
WW	week of production
XXXXX	running number

II . INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. INSTALLATION

The appliance is designed for connection to fixed lines. The appliances are suitable for setting up as single appliances or as a group of appliances. They can be set up freely in the room, side by side, at the side and/or at the back against a wall.

Gaps between two appliances or appliance and sidewall should be filled with a FDA approved silicone such as Samco RTV103.

1.1 DISTANCES

If an appliance is set up next to or against temperature-sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 6“ (150 mm) should be maintained or some form of heat insulation fitted.

The walls must be made up of non-combustible material like tiles or steel.

1.2 HEIGHT ADJUSTMENT

Appliance on feet:	Alignment is carried out by screwing the lower foot parts in or out.
Appliance on steel plinth:	Irregularities or differences in height can be equalized by inserting one or several strips of chrome nickel steel.

Appliance on feet.

➪ Turn the lower part of the feed to adjust the appliance high.

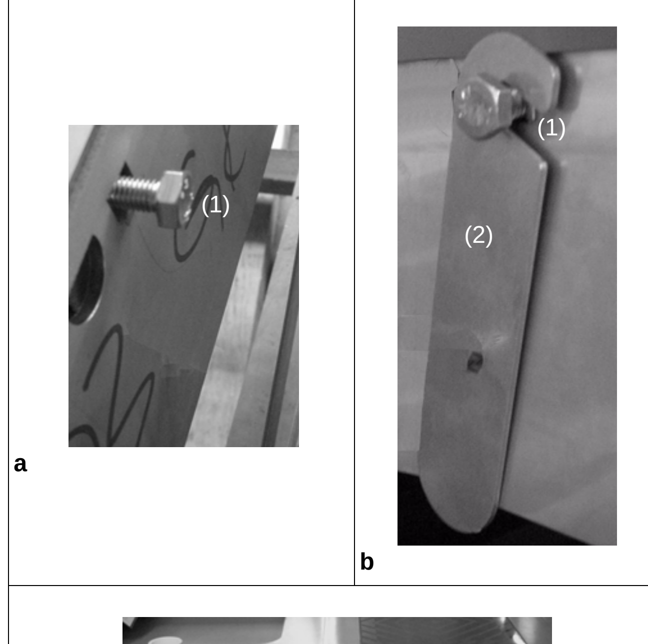
The feet are adjustable from 4“ to 8“ (100 to 200 mm). A high of 8“ (200 mm) can be recommended and results in an appliance high of 35,4“ (900 mm).

Note:

Adjustment of the legs shall provide an unobstructed clearance of minimal 6“ (150 mm) and maximal 8“ (200 mm) beneath the unit due to sanitary and stability aspects.

The lower part of the foot must not be unscrewed too far. The exposure of threads is prohibited.

1.3 ASSEMBLING TWO APPLIANCES



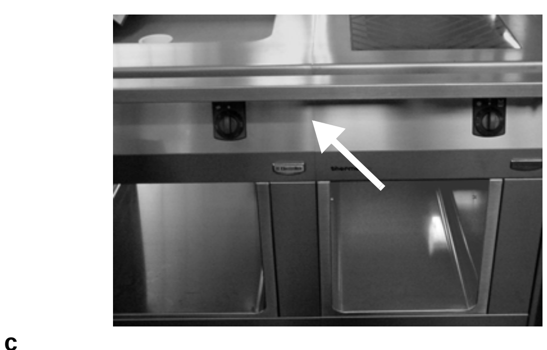


Fig.1 Lateral connection

The assembly kit contains two of each of the following:

caged nuts (1 / Fig.1) pre-assembled on the right-hand side of the appliance, hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1) and mounting links (2 / Fig.1)

➪ Remove the control panels from both appliances as in 2.2

➪ Remove the front panels from both appliances as in 2.1

➪ Keeping the screw (1 / Fig.1) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the caged nut.

Positioning the appliances:

➪ Place the appliances next to one other.

➪ Align for position and height.

Connect the appliances:

➪ Fit the mounting link (2 / Fig.1) into the inside of the second appliance's left connecting plate.

➪ Tighten the screws.

Note

If required, the caged nuts can also be fitted on the other side of the appliance.

1.4 SIDEWALL (D)

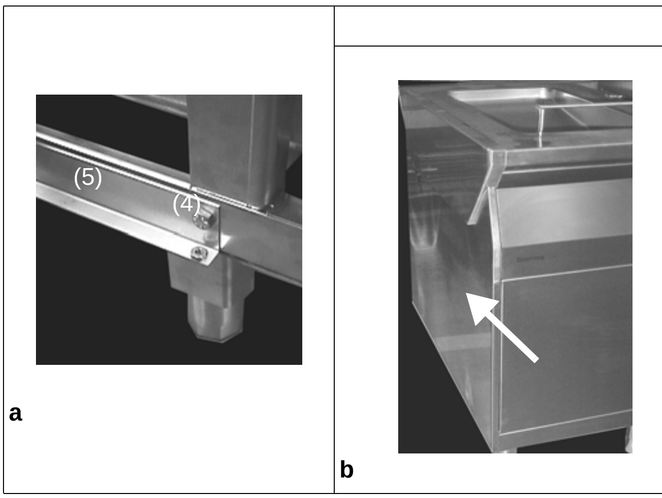


Fig.2 Assemblage of sidewall

The assembly kit contains two of each of the following:
hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1), bolts with retaining rings (2 / Fig.1), mounting links (3 / Fig.1), hexagonal screws M8x16 with serrated washers and hexagonal nuts M8, hexagonal screws M5 with serrated washers (4 / Fig.2)
and a fastening angle (5 / Fig.2).

- ⇨ Insert the bolts with the retaining rings (2 / Fig.1a) from outside into the guide in the sidewall.
- ⇨ Keeping the screw (1 / Fig.1a) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the pre-assembled caged nuts in the sidewall.
- ⇨ Attach the fastening angle (5 / Fig.2b) to the bottom of the frame using the screws, serrated washers and nuts.
- ⇨ (4 / Fig.2).
- ⇨ Position the sidewall and screw it on from below using two hexagonal screws and the serrated washers.
- ⇨ Fit the mounting link (3 / Fig.1b) into the inside of the appliance's connecting plate.
- ⇨ Align the sidewall and firmly tighten all screws.

1.5 STEEL PLINTH

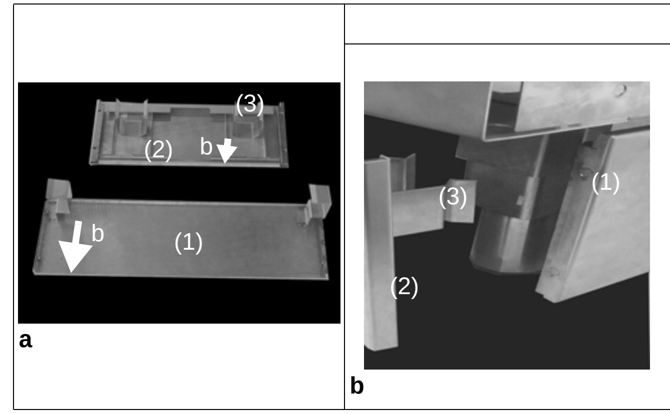


Fig. 3 Plinth assembly

To assemble the plinth you will need:

- Right and left side plinth (1 / Fig.3).
- Plinth for the front and, for free-standing appliances, for the rear also (2 / Fig.3).
- ⇨ Push the side plinth (1 / Fig.3) onto the legs from front to rear using the fastener. The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
- ⇨ Affix the fasteners (3 / Fig.3) to the plinth (2 / Fig.3).
- ⇨ The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
- ⇨ Attach the plinth with the fasteners (3 / Fig.3) onto the feet.

1.6 ASSEMBLING ON CASTORS

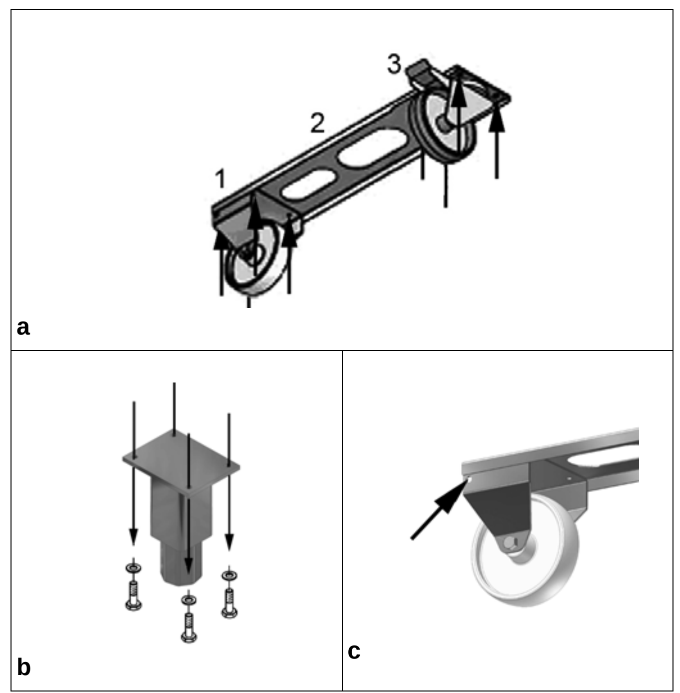


Fig.4 Assemblage on castors

The assembly kit for mounting on castors contains two cross bars (2/Fig.4a) each with a fixed rear wheel (1/Fig.4a) and a turnable front wheel (3/Fig.4a).

Mounting the castors:

- ⇨ Put the appliance on supports.
- ⇨ Remove the feet; each is tightened with four screws (Fig.4b).
- ⇨ Bring the two cross bars into the correct position below the appliance and fasten it with 8 screws arrows (Fig.4a).
- ⇨ Remove the supports.
- ⇨ Fasten the appliance to the building. Use the hole to attach a chain descending from the wall (arrow/Fig.4c). Making sure the chain is shorter than the gas and electric connections.

Note:

Appliances on wheels must be secured by fasten it to the building.

2. ACCESS TO INTERIOR

Note:

Only authorized technicians may access the interior.

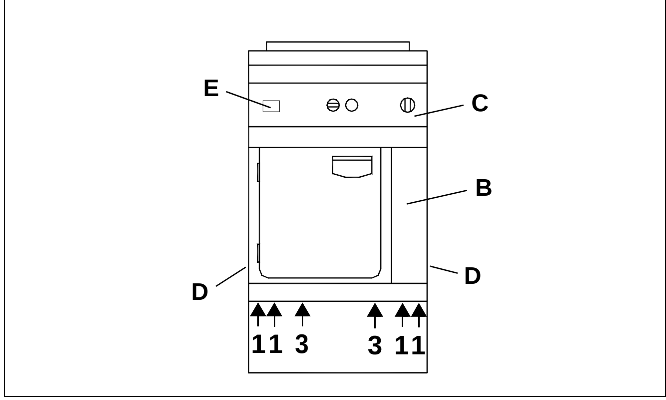


Fig. 5 General view

2.1 FRONT PANELS (A) and (B)

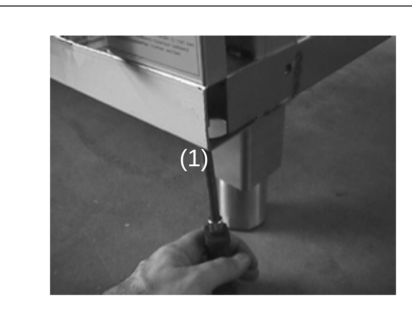
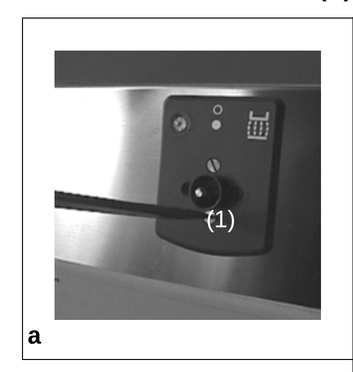


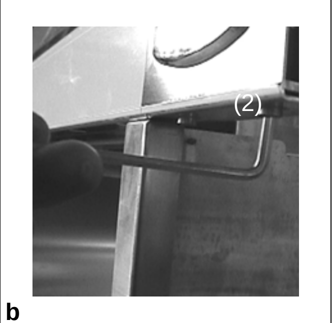
Fig.6 Front panel

- ➪ Unscrew screws (1 or 3). Also, in the case of a built-in oven, unscrew screws (2 and/or 4) on the inside of the oven.
- ➪ Pull the panel away forwards and downwards.

2.2 CONTROL PANEL (C)



a



b

(3)

c

Fig. 7 Control panel

- ➪ Remove the knob.
- ➪ Loosen the screws underneath (1 / Fig.7a) and remove the base plate.
- ➪ Loosen the screws (2 / Fig.7b) and 3 / Fig.7c)
- ➪ Remove the panel.

2.3 OVEN, STORAGE SPACE, HOT CABINET

- ➪ Remove panels A, B and C.
- ➪ Undo screws (5).
- ➪ Pull out element.

3. GAS CONNECTION

The installation of the gas connection, as well as the laying of the customer's gas line, is only to be carried out by an authorised specialist subject to the relevant national and local regulations.

NOTE

- The gas appliance may only be installed in an adequately ventilated location.
- Appliances are set up for natural gas. The type of gas, gas pressure and gas category are entered on the specification plate. Prior to connection, check that the appliance is set up for the type of gas available on site. To do this, compare the details on the specification plate with the existing gas data.
- If this is not the case, the appliance must be converted or adapted by the service personnel responsible to suit local conditions. The following points should be noted:
  - Has the appliance been tested for the new gas data?
  - Conversion in accordance with the Service Manual.
  - A new specification plate or a durable marking with the new gas data must be affixed to the appliance.

3.1 CONNECTION

Gas-only appliances as well as combination electric and gas appliances require a gas connection.

The gas connection is located under the appliance on the right hand side. For all types the gas connection is NPT 3/4“.

The installation of a dirt trap in the gas supply line by the owner is recommended.

After connection, all lines carrying gas must be tested for leaks at operating pressure by painting with non-corrosive foam-forming media, (e.g. soapy water or leak spray).

3.2 GAS PRESSURE

The current gas pressure should be measured at the Mertik regulator with a liquid U-tube manometer (scale at least 0.1 mbar = 1 mm water column).

- ⇨ Remove the control panel. The measuring nipple is located in downwards direction at the gas supply pipe before the two gas valves.
- ⇨ Close off the mains gas leading to the appliance.
- ⇨ The measuring nipple is provided at the left side of the regulator. The incoming pressure is measured in front, the outgoing pressure behind.
- ⇨ Loosen the slotted screw (1 turn) in the measuring nipple. Then connect the pressure gauge by attaching a flexible tube to the nipple (out-side diameter 8 mm).
- ⇨ Open the main gas leading to the appliance.
- ⇨ Run all burners on the appliance at full output.
- ⇨ Check whether the connection pressure is in permitted tolerance.
- ⇨ Turn off the appliance again.
- ⇨ Close the main gas valve.
- ⇨ Retighten the slotted screw in the measuring nipple. Gas pressure deviation tolerances are laid down by EN 203. If the existing gas pressure is outside the given tolerances, correct combustion can no longer be ensured. Compulsory measures: pressure adjustment by the gas works or conversion of the range by the service personnel. Please refer to "Conversion to another gas type".

Gas pressure tolerances

Gas pressure variation tolerances are as follows: mbar					
Gas type		Normal pressure		Min. pressure	
		inch water g.	mbar	inch water g.	mbar
Natural gas USA	A	7	17.4	3.5	8.7
Liquid gas Propane USA	E	11	27.4	8.0	20

III . OPERATING INSTRUCTIONS

1. GENERAL

The appliance is used for deep frying. In operation the basket is suspended.

The oil bath working temperature is adjustable. An additional safety thermostat (STB) prevents unacceptably high temperatures from being reached.

In the case of appliances with two troughs, these can be used independently.

Accessories supplied:

- frying baskets,
- basket rest grid,
- cover,
- outlet pipe.

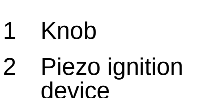
Additional equipment:

- GN container,
- oil strainer

2. OPERATION

➪ For liquid gas operation also open the bottle or tank valve.

➪ Switch on gas burner (Chapters 2.1 and 2.2):



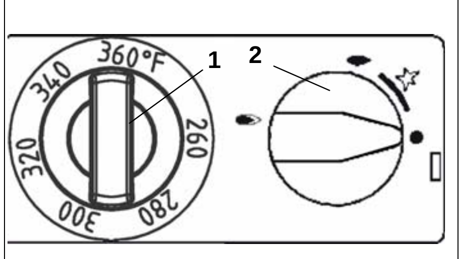


Fig.8 Operating panel

2.1 IGNITING THE PILOT BURNER

➪ Press in the knob (2/Fig.8) of the piezo igniter and turn it clockwise to the stop.

➪ Hold the knob (2/Fig.8) pushed in for a few seconds.

➪ While still pressing, turn it to the left. The gas escaping at the pilot burner will be ignited.

➪ After lighting the pilot flame, keep the rotary switch pushed in for about 10 seconds more.

➪ If the pilot light goes out again, repeat the whole process.

2.2 IGNITING THE MAIN BURNER

➪ Turn the knob (2/Fig.8) anti-clockwise from position pilot burner ignition to position main burner.

➪ Turn the knob (1/Fig.8) anti-clockwise from position 260°F to the desired temperature setting.

2.3 TEMPERATURE SELECTION

With the knob (1/Fig.8) the temperature can be steplessly adjusted between 230 and 360°F (110 and 180°C).

2.4 OPERATION

2.4.1 PREPARATION

➪ Raise fryer cover.

➪ Remove basket from the oil.

➪ Suspend it in the slots behind the hanger.

➪ Fill with oil up to the oil level mark (max. and min.).

Note

- **Note max. and min. marking.**
- The oil filling capacity is 3.7 or 6.1 gal (14 or 23) litres per container.
- Animal or vegetable fats which are solid in the cold state are less suitable for the fryer.
- The oil used must be replaced after each use.
- If the oil level is too low, fryer performance drops and the oil gets overheated.

2.4.2 PREHEATING

➪ After main burner ignition, the frying oil is to be pre-heated for 13 minutes at the maximum setting until the operating temperature is reached.

3. DEEP FRYING PROCEDURE

➪ Submerge the food in the oil, i.e. place it on the supporting grid.

➪ Shake the food to and fro.

After the deep frying process:

➪ Lift the basket out.

➪ Shake it.

➪ Hang it in the suspension bracket to drain.

3.1 WORKING RULES

A large amount of food in the basket causes excessive cooling of the oil. At low temperatures the food absorbs fat and becomes unusable.

The maximum amount of food (chipped potatoes) to be fried is:

- for the 3.7 gal trough 3.5 lb
- for the 6.1 gal trough 6.5 lb

3.1.1 TEMPERATURES

- When prefrying at 300°F (150°C) fill the basket to 2/3 at most.
- For final frying at 350°F (180°C) fill the basket to 1/3 at most.

Food for deep frying	Temperature setting (°C)	
	°F	°C
Fish	340	170
Chicken thigh frozen	340	170
Cutlets	340	170
Chips frozen	350	180
raw, preliminary frying	320	160
Ready fry	350	180

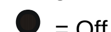
3.2 SWITCHING OFF THE OVEN

3.2.1 MAIN BURNER

- ➪ Turn the knob (1/Fig.9) back clockwise from highest setting 7 to pilot burner ignition 1.
  The gas supply to the main burner is stopped and the main flame is shut down. The flame of the pilot burner keeps on burning and is available for further main burner ignitions.

3.2.2 PILOT BURNER FLAME

- ➪ Press the knob (2/Fig.9) lightly and turn clockwise from pilot burner ignition to Off.
  The complete gas supply is cut off and the pilot light extinguishes.



- ➪ Ignition can only start again when the heating element has cooled down.

4. OIL CARE

Filter oil after use:

- ➪ turn the mains switch (1) to 0. Wait until the oil has cooled.
- ➪ Attach the extension piece for draining the oil to the drain cock.
- ➪ Place the collecting basin with the strainer in it under the drain hole.
- ➪ Slowly open the drain cock by pushing up the locking device on the lever and simultaneously loosening the drain cock lever by 1/4 turn anti-clockwise.
- ➪ Drain about 1/3 of the oil through the strainer into the collecting basin.
- ➪ Clean the strainer and pour the oil back into the oil bath. In the event of strong contamination, drain and filter all the oil.
- ➪ After use, cover the oil trough with the cover.

5. CHANGING THE FRYING OIL

The oil must be changed as soon as it becomes dark brown with use. To do so, proceed as follows:

- ➪ turn the mains switch (1) to 0. Allow the oil in the oil trough to cool down fully.
- ➪ Open the door in the base unit.
- ➪ Attach the extension piece for draining the oil to the drain cock.
- ➪ Place the collecting basin under the drain opening without the strainer.
- ➪ Open the drain cock and drain all the oil **carefully**.
- ➪ Used frying oil must be regularly disposed of.

6. CLEANING

The appliance should be cooled before every cleaning operation.

- ➪ Shut off all the gas taps and control valves on the range.
- ➪ Turn off the drain cock and pour boiling water with a degreasing agent (soda) into the oil trough (about 5 cm above the oil level mark).
- ➪ Allow to stand for 30 minutes.
- ➪ Clean the grid insert, baskets, strainer, cover and collecting basin outside the appliance.
- ➪ Clean the oil troughs with a stiff brush (not a steel brush).
- ➪ Drain the water.
- ➪ The residues of the degreasing agent disintegrate the frying fat. After cleaning rinse thoroughly with clean, lukewarm water and rub dry with a clean cloth.
- ➪ **Close the drain cock with the handle.**
- ➪ Fill with clean oil.
- ➪ Never wash the control panel with water, just wipe it clean with a dry cloth.
- ➪ Wash rust-resistant chrome nickel steel panels with hot soapy water to which a fat-dissolving agent has been added and rub them dry.

Note

- ➪ The appliance must not be sprayed with a water jet or high-pressure cleaner.
- ➪ The floor directly in front of, near and behind the appliance must be cleaned normally without a high-pressure cleaner.
- ➪ Never use **steel wool**, **spatulas** or **ordinary steel wire brushes** for cleaning the surfaces, since the deposition of steel particles can lead to rust formation. Stainless steel wool can possibly be used, but only in the grinding direction.
- ➪ Never use chloric products (bleaching dye, hydrogen chloride etc.) for cleaning chrome nickel steel, even if they are diluted.
- ➪ Never use corrosive substances for cleaning the floor under the appliance (e.g. hydrochloric acid). Clean the appliance with commercial cleaning agents. Do not use granular or abrasive agents.

6.1 GAS BURNER

So far as is necessary, the pilot burner and main burner are cleaned by after-sales service.

6.2 FLAME

In a visual check, the flames must be dark blue without any upper yellow or orange tips; they must be stable and soot-free and adhere firmly to the outlets.

If there is a lack of primary air, the flame has yellow streaks and tips; if there is too much primary air, the flame is short, transparent and tends to lift off the burner.

When the flame is correctly adjusted, it must not lift off or backfire when the burner is cold as well as warm.

The flame will backfire into the inside of the burner when the speed of the gas-air mixture through the burner outlets is too low, particularly when the air passages are dirty.

The different ignition processes must also take place without any delays. This concerns: ignition, arc-through and. extending the flame over the whole burner area.

If the flame fails to meet all the requirements, cleaning or maintenance is necessary.

7. SHUTTING DOWN

The following should be observed when shutting down for a long period:

- ➪ When operating with liquid gas, also turn off the bottle or tank valve.
- ➪ Never store the fryer where the temperature can drop below 32°F (0 °C).
- ➪ Do not leave the troughs full of water, since this prevents the normal passivation of the steel and the surfaces are thus less resistant to corrosion.
- ➪ Rub all chrome nickel steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil, to lay down a thin protective coating.
- ➪ Air the installation site regularly.

8. MALFUNCTION

Malfunction	Possible cause	Remedy
Fryer does not heat up.	• The STB limiter has tripped. • Defective thermostat. • • The oil temperature has exceeded 445°F (230°C). • The capillary tube sensor is damaged. • The heating is operating in the trough without oil. • Oil level is too low.	- Contact the nearest service station by telephone. - Inform After-sales service. - Inform After-sales service. - Inform After-sales service. - Pour in oil. - - Top up with oil.
Fryer overheats; the oil smokes.	• Oil level too low.	- Fill with oil up to the **max.** mark.
Flame smokes.	• Gas mix too rich. • Partially blocked burner gaps.	- Inform Customer Service.
Long yellow flame tips.	• Mixing tube narrowed by dirt.	- Inform Customer Service.
Flame lifts off.	• Exit velocity too high due to blocked burner gaps. • Pressure regulator on gas cylinder not operating correctly.	- Inform Customer Service.
Flame flashes back.	• Mixture too lean. • Insufficient exit velocityat burner gaps. • Soiled airways • Blocked nozzle.	- Inform Customer Service.
No flame or flame too small.	• Blocked nozzle or mixer tube. • Blocked gas tap. • No gas. • Insufficient gas pressure.	- Inform Customer Service. - Check gas tap setting.
No flame at low setting.	• Blocked low setting nozzle.	- Inform Customer Service.
Pilot burner		
No flame.	• Blocked burner gaps. • Blocked nozzle.	- Clean pilot burner cap.
Flame goes out after control valve release.	• Thermo-element insufficiently heated (dirty?) • Defective thermo-element	- Inform Customer Service.
Flame too small or too large.	• Primary air ratio adjusted. • Nozzle blocked.	- Inform Customer Service.

I . INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'UTILISATION

1.1 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

- ▲ Le montage, le réglage et la première mise en service de l'appareil doivent s'effectuer conformément aux instructions du fabricant et être confiés exclusivement à un technicien agréé.
- ▲ Les raccordements au réseau électrique et de distribution du gaz doivent être réalisés par du personnel agréé, dans le respect des dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation. Celui-ci sera tenu pour responsable en cas d'installation incorrecte.
- ▲ L'installation doit être conforme aux codes en vigueur localement, ou, en l'absence de ceux-ci, au code national du gaz combustible, **ANSI Z223.1/NFPA 54**, ou au code d'installation du gaz naturel et du propane, **CSA B1 49.1**.
- ▲ Il faut que l'appareil et la vanne d'arrêt automatique relative soient déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation du gaz lors de tout test de pression effectué sur ce système à des pressions supérieures à 1/2 psi (3,5 kPA)
- ▲ L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation du gaz en fermant manuellement la vanne d'arrêt automatique lors de tout test de pression effectué sur ce système à des pressions de test équivalentes ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPA)
- ▲ L'utilisateur ne doit pas mettre l'appareil en marche avant de s'être familiarisé avec son fonctionnement. Il est impératif de suivre les instructions et les consignes de sécurité indiquées dans la Notice d'emploi. Respecter rigoureusement les signaux d'avertissement et de mise en garde appliqués sur les appareils.

1.2 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

- ▲ Il incombe à l'utilisateur de garantir l'efficacité permanente de toutes les pièces importantes pour la sécurité de l'appareil. Il convient de faire contrôler le bon fonctionnement de ces pièces au moins une fois par an par un technicien agréé et de les remettre à neuf, si nécessaire.
- ▲ L'utilisateur est pleinement tenu de se conformer à la réglementation nationale en matière de sécurité de fonctionnement de ces appareils.
- ▲ Le mode d'emploi doit être conservé pour toute consultation ultérieure.

1.3 UTILISATION CORRECTE

- ▲ Les récipients hermétiques ne doivent pas être chauffés sous peine de les faire exploser et de provoquer des blessures.



1.4 TRAVAILLER EN TOUTE SÉCURITÉ



- ▲ **N'activez jamais la résistance de la cuve lorsque celle-ci ne contient pas d'huile ou lorsque que le niveau d'huile à travers le regard se situe en deçà du repère minimum. - Risque d'incendie.**
- ▲ Introduisez lentement les aliments dans la cuve contenant l'huile chaude, afin d'éviter que l'huile ne mousse de façon excessive.
- ▲ L'installation d'une batterie à proximité de la friteuse est à proscrire, car le risque d'explosion est important.
- ▲ Lorsque la température de l'huile est élevée et que les aliments à frire ont une forte teneur en eau, l'huile peut mousser et provoquer des éclaboussures - **Danger de brûlures !**
- ▲ L'huile usagée a un point d'allumage bas et par conséquent mousse plus facilement - **Danger de brûlures !**
- ▲ **Laissez l'huile refroidir complètement dans le récipient de recueillement avant de la transporter.**
- ▲ On peut se brûler si l'on entre en contact avec les plaques chaudes.
- ▲ Une distance de 16 inch (40 cm) minimum doit être garantie à l'avant de l'appareil, afin de permettre l'ouverture en toute sécurité de la porte du four.
  - Évitez de fumer et d'allumer du feu
  - N'actionnez ni interrupteurs ni sonneries électriques ni piezo
  - N'actionnez pas piezo-allumeur
  - Fermez les valves des bouteilles de gaz et le robinet à gaz principal sur l'appareil
  - Aérez soigneusement la pièce
  - Transportez les bouteilles de gaz défectueuses en plein air, fermez le robinet et laissez-les en position verticale.
- ▲ Les orifices prévus pour les gaz d'échappement du four deviennent chauds lorsque le four est en service ; évitez de les toucher.
- ▲ Évitez d'obstruer les orifices prévus pour les gaz d'échappement du four avec des objets.
- ▲ L'aspersion de l'appareil ou de ses éléments à l'aide d'**appareils de nettoyage sous pression** est à proscrire, car ceux-ci peuvent engendrer des défauts de fonctionnement.
- ▲ Ne rangez pas de matériaux combustibles à proximité de l'appareil.
- ▲ Veillez à ce que l'évacuation des produits de la combustion ne soit pas entravée et que les bouches d'aération ne soient pas obstruées.
- ▲ Sur les appareils équipés d'une sortie, il convient soit de raccorder le flexible à l'orifice de sortie muni d'une grille résistante avec couvercle anti-usure et anti-basculement ou de disposer une rigole de déversement au-dessous de l'appareil.
- ▲ Les appareils sur roues installés dans une configuration multiple doivent être contrôlés avant chaque démarrage si le conducteur d'équipotentialité est reliée à l'installation du voisin. La connexion doit exclusivement être confiée à des techniciens agréés.
- ▲ Les appareils sur roues doivent être fixés au mur.

1.5 SERVICE-APRÈS-VENTE ET RÉPARATION

- Si un problème persistant empêche le fonctionnement correct de l'appareil, mettez-le hors tension et débranchez-le.
- Pour toute opération d'entretien ou de réparation, adressez-vous au fabricant, à un représentant agréé ou au Service Après-vente local.
- Toute opération de réparation, d'entretien et de réglage doit être effectuée par un technicien agréé, en respectant les dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation. Ceci concerne en particulier les dispositifs des brûleurs, d'allumage, de sécurité et de réglage. Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine. **L'étanchéité du dispositif d'arrivée du gaz doit faire l'objet de contrôles réguliers. Par conséquent, il est recommandé de stipuler un contrat d'entretien pour votre appareil.**
- Les opérations de nettoyage et d'entretien de votre appareil doivent s'effectuer lorsque les surfaces chauffantes sont froides. N'utilisez jamais de liquides inflammables pour nettoyer votre appareil.
- **L'appareil doit faire l'objet d'une révision générale à une fréquence annuelle.**

2. DONNÉES TECHNIQUES

Appareil PNC	Modèle de l'appareil	Largeur Profondeur Haute		Contenu de la cuve	Puissance Consommation de gaz
		inch	mm		
9CHG584101	WFGROFOOOO	19.7 35.4 35.4	500 900 900	6.1 gal 1 x 23 l	22 kW 75000 BTU
9CHG584102	WFGROAOOOO				
9CHG584103	WFGUOFOOOO	31.5 35.4 35.4	800 900 900	3.7 gal 2 x 14 l	29 4kW 100000 BTU
9CHG584104	WFGUOAOOOO				

3. EMBALLAGE

Tous les matériaux d'emballage utilisés sont non polluants. Ils peuvent être brûlés dans une installation d'incinération ou recyclés.

4. TESTS / CERTIFICATS

Tous les appareils à gaz sont testés conformément aux standard ANSI/NSF 4 - 2002, Commercial Cooking, Rethermalization, and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment et ANSI Z83.11-2002 et CSA1.8-2002, Gas Food Service Equipment.

5. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique (E) figure à l'intérieur et à l'extérieur du panneau de commandes (C), à droite (Page 16 Fig. 5).

Le numéro à 8 chiffres de la plaque signalétique est composé comme suit:

Y dernier chiffre de l'année de fabrication

WW semaine de fabrication

XXXXX numéro d'ordre

II . INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION

1. MISE EN PLACE

Cet appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes. Les appareils peuvent être montés individuellement ou en groupe. Ils peuvent être installés de façon indépendante, côte à côte, avec un côté et/ou la partie arrière de l'appareil reposant contre une paroi.

Les interstices entre deux appareils ou entre un appareil et le mur latéral doivent être comblés avec du silicone homologué par le FDA tel que Samco RTV103.

1.1 DISTANCES

Si l'appareil doit être monté au-dessus ou à côté de meubles sensibles à la température, il convient de prévoir un espace de 6“ (150 mm) environ entre l'appareil et le meuble ou d'appliquer un panneau d'isolation thermique.

Les parois doivent être fabriquées en un matériau non combustible, tel que carreaux ou revêtement en acier.

1.2 RÉGLAGE DE LA HAUTEUR

Appareil muni de pieds :	Le réglage s'effectue en vissant ou en dévissant la partie inférieure des pieds.
Appareil installé sur un socle en acier :	Si le sol présente des irrégularités ou des dénivellations, corrigez celles-ci en plaçant une ou plusieurs tôles en nichrome en dessous de l'appareil.

Appareil sur des pieds.

➪ Tournez la partie plus inférieure de l'alimentation pour ajuster la haute d'appareils.

L'alimentation sont réglable de 4“ à 8“ (100 à 200 mm). Une haute de 8“ (200 mm) peut être recommandée et des résultats dans une haute d'appareils de 35,4“ (900 mm).

Note :

L'ajustement des pieds fournira un dégagement dégagé des 6“ (150 mm) minimaux et des 8“ (200 mm) maximaux sous l'unité due aux aspects sanitaires et de stabilité.

La partie plus inférieure du pied ne doit pas être dévissée trop loin. L'exposition des fils est interdite.

1.3 ASSEMBLAGE DE DEUX APPAREILS

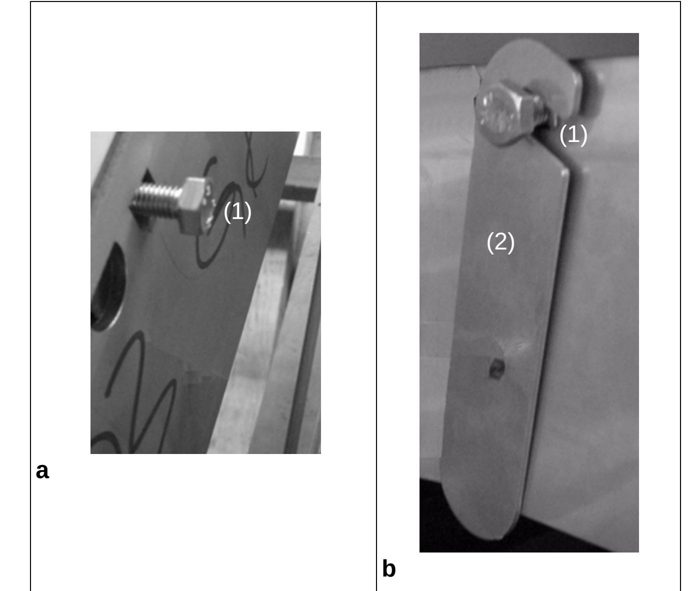




Fig.1 Raccordement latéral

Chaque kit d'assemblage comprend respectivement deux écrous en cage (1 / Fig.1) pré-montés à l'avant droit de l'appareil et des éclisses (2 / fig 1),

➪ Retirez les panneaux de commande des deux appareils comme indiqué en 2.2

➪ Retirez les panneaux avant des deux appareils comme indiqué en 2.1

➪ Vissez la vis (1 /fig. 1) à env. 5 mm de profondeur dans l'écrou en cage.

Positionnement des appareils :

➪ Placez les deux appareils l'un à côté de l'autre.

➪ Ajustez la position et la hauteur :

Assemblage des appareils :

➪ Insérez l'éclisse (2 / fig. 1) à l'intérieur sur la plaque d'assemblage droite du deuxième appareil.

➪ Serrez fermement les vis.

N.B. :

Au besoin, les écrous en cage peuvent également être appliqués sur l'autre côté de l'appareil.

Le raccordement de deux appareils (fig. 1c, flèche) doit correspondre aux règlements hygiéniques respectifs le standard NSF/ANSI 4. Tout le résulter joint et des coutures dans une zone exposée aux projections seront scellées et lisser.

1.4 PAROI LATERALE (D)

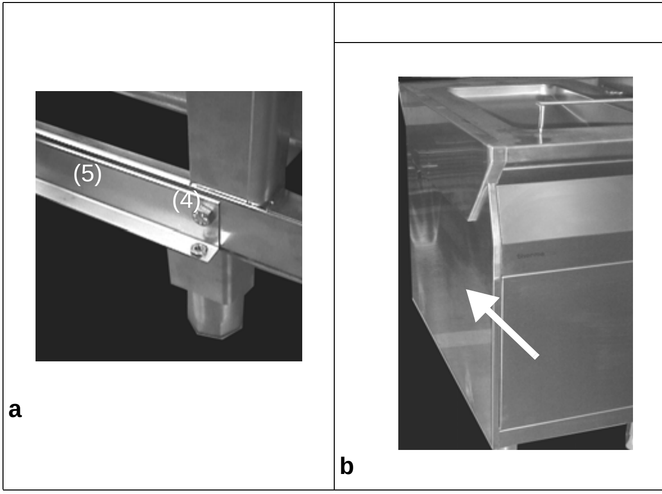


Fig.2 Montage du paroi latérale

Chaque kit d'assemblage comprend respectivement deux

vis hexagonales M8 x 25 (1 / Fig.1), des boulons avec circlip (2 / Fig.1), des éclisses (3 / Fig.1), des vis hexagonales M8 x 16 avec rondelles à denture intérieure et des vis hexagonales M8, des vis hexagonales M5 avec rondelles à denture intérieure (4 / Fig.1)

et une équerre de fixation (5 / Fig.2).

- ⇨ Insérez les boulons avec circlip (2 / Fig.1a) depuis l'extérieur dans l'orifice prévu à cet effet dans la paroi latérale.
- ⇨ Vissez la vis (3 / Fig.1) à env. 5 mm de profondeur dans l'écrou en cage pré-monté dans la paroi latérale.
- ⇨ Fixez l'équerre de fixation (5 / Fig.2b) à l'aide des vis, des rondelles à denture intérieure et des écrous en bas du châssis. (4 / Fig.2)
- ⇨ Positionnez la paroi latérale et vissez le bas à l'aide des deux vis hexagonales et des rondelles à denture intérieure.
- ⇨ Insérez l'éclisse (3 / Fig.1a) à l'intérieur de l'appareil sur la plaque d'assemblage.
- ⇨ Ajustez la paroi latérale et serrez toutes les vis.

1.5 SOCLE EN ACIER

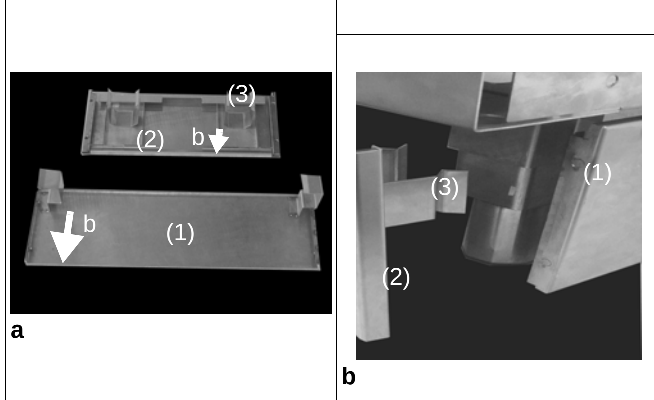


Fig.3 montage du socle

Eléments requis pour le montage du socle :

- Socles latéraux droit et gauche (1 / Fig.3).
- Socle pour panneau avant et, pour les appareils autonomes, pour panneau arrière également (2 / Fig.3).
- ⇨ Poussez les pieds du socle latéral (1 / Fig.3) d'avant en arrière à l'aide de l'attache. L'intervalle le plus grand avec l'attache (b / fig. 3) doit se situer en bas.
- ⇨ Placez les attaches (3 / fig. 3) sur le socle (2 / Fig.3).
- ⇨ L'intervalle le plus grand avec l'attache (b / Fig.3) doit se situer en bas.
- ⇨ Placez le socle sur les pieds à l'aide des attaches (3 / Fig.3).

1.6 ASSEMBLAGE SUR ROULETTES

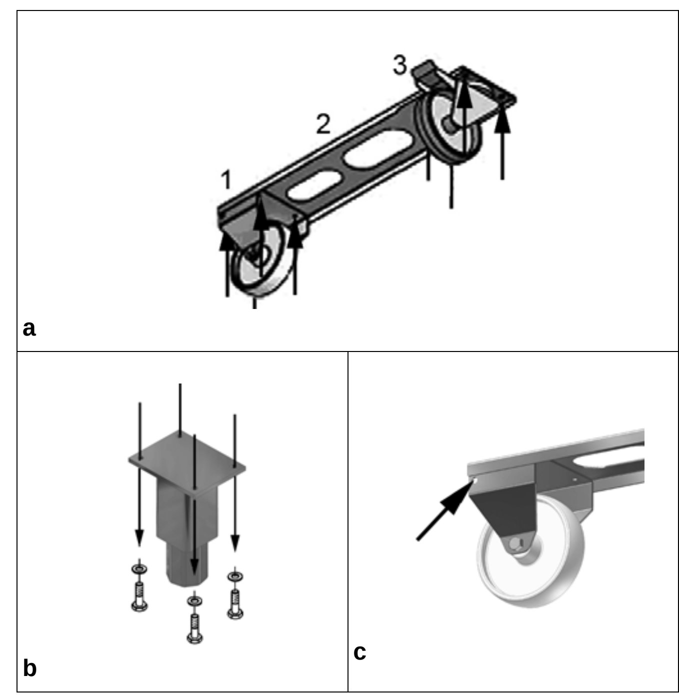


Fig.4 Assemblage sur roulettes

Le kit de montage sur roulettes contient deux barres transversales (2/Fig.4a) respectivement fixées sur une roue arrière fixe (1/Fig.4a) et une roue avant pivotante (3/Fig.4a).

Montage des roulettes :

- ⇨ Mettre l'appareil sur des supports.
- ⇨ Enlever les pieds respectivement fixés avec quatre vis (Fig.4b).
- ⇨ Mettre les deux barres transversales dans la bonne position au-dessous de l'appareil et le fixer avec 8 vis repérées par les flèches (Fig.4a).
- ⇨ Enlever les supports.
- ⇨ Fixer l'appareil au bâtiment. Utiliser le trou pour fixer une chaîne descendant du mur (flèche Fig.4c). S'assurer que la chaîne est plus courte que les raccordements de gaz et d'électricité.

N.B. :

Les appareils sur roulettes doivent être bloqués en les fixant au bâtiment.

2. ACCÈS À L'INTÉRIEUR

N.B.:

Seulement les techniciens autorisés peuvent accéder à l'intérieur.

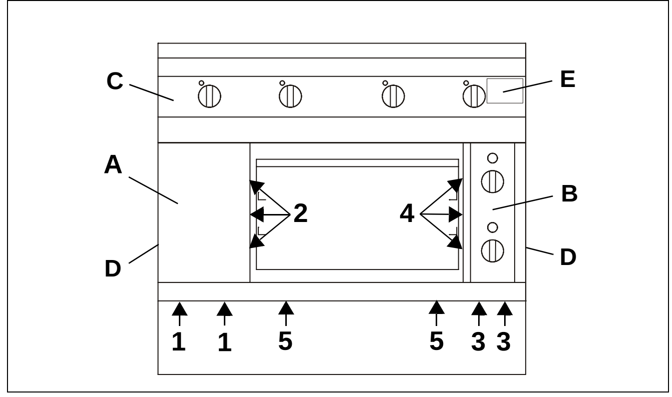


Fig. 5

2.1 PANNEAU AVANT (A) et (B)

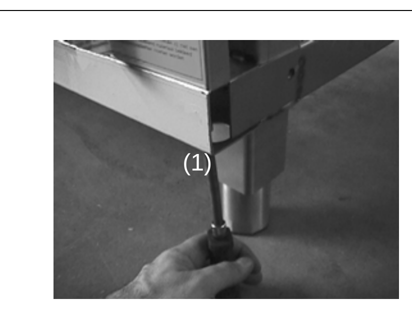
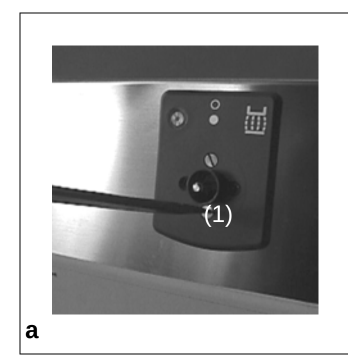


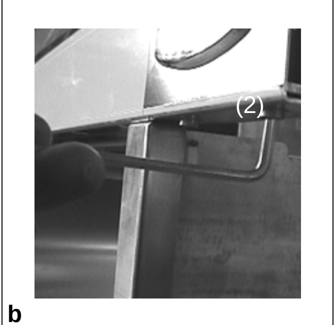
Fig.6 Frontblenden

- ⇨ Desserrez les vis (1 et 3 Fig. 5, Fig.6). Si le four est encastré, desserrez
- ⇨ Extrayez le panneau vers l'avant et le bas.

2.2 PANNEAU DE COMMANDE (C)



a



b

(3)

c

Fig.7 Panneau de commande

- ⇨ Enlever l'interrupteur rotatif.
- ⇨ Dévissez les vis placées au-dessous (1 / fig. 7a) et enlevez la plaque support.
- ⇨ Dévissez les vis (2 / fig. 7b) et 3 / fig. 7c)
- ⇨ Enlevez le panneau de commande.

2.3 FOUR À CUIRE, ESPACE DE RANGEMENT, ARMOIRE DE MAINTIEN AU CHAUD

- ⇨ Retirez les panneaux A, B et C.
- ⇨ Desserrez les vis (5 / Fig. 5).
- ⇨ Extrayez l'élément.

3. RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement au gaz, de même que la pose de la conduite d'arrivée de gaz doivent être réalisés exclusivement par un spécialiste agréé, dans le respect des dispositions nationales et locales en vigueur.

INSTRUCTIONS

- L'appareil à gaz doit impérativement être installé dans une pièce suffisamment ventilée.
- Les appareils sont prévus pour fonctionner avec du gaz naturel. Le type, la pression et la catégorie du gaz sont spécifiés sur la plaque signalétique. Avant d'effectuer le raccordement, il y a lieu de contrôler si l'appareil est réglé pour le type de gaz disponible. Pour ce faire, comparez les données figurant sur la plaque signalétique avec celles relatives au gaz.
- Si les données ne correspondent pas, le personnel du Service Après-Vente responsable devra procéder à la conversion ou à l'adaptation de l'appareil en fonction des conditions locales. Il conviendra dans ce cas de respecter les points suivants :
  - L'appareil est-il homologué par rapport aux nouvelles données du gaz ?
  - La conversion doit être réalisée conformément au manuel d'entretien.
  - Une nouvelle plaque signalétique ou une indication indélébile présentant les nouvelles caractéristiques du gaz doit être appliquée sur l'appareil.

3.1 RACCORDEMENT

Les appareils fonctionnant uniquement au gaz tout comme les appareils mixtes fonctionnant à l'électricité et au gaz doivent être branchés au gaz.

Le raccordement de gaz se trouve sous l'appareil, à droite. Pour tous les modèles, le raccordement de gaz est de type NPT 3/4“.

Nous vous conseillons de demander à l'installateur de poser un collecteur d'impuretés à l'intérieur de la conduite de gaz.

Une fois le raccordement effectué, toutes les tuyauteries du gaz doivent être contrôlées à la pression de fonctionnement afin de s'assurer de leur étanchéité, en les badigeonnant d'agents mousseux non corrosifs (eau savonneuse ou vaporisateur de détection des fuites, par ex.).

3.2 PRESSION DE GAZ

La pression instantanée de gaz devrait être mesurée au régulateur Mertik à l'aide d'un manomètre à tube en U (échelle minimum 0 .1 mbar = colonne d'eau de 1 mm).

⇨ Retirer le panneau de contrôle. La prise de pression est située vers le bas, sur le conduit d'arrivée du gaz, avant les deux robinets de gaz.

⇨ Fermer le conduit de gaz principal menant à l'appareil.

⇨ La prise de pression est située sur le côté gauche du régulateur. La pression d'entrée est mesurée à l'avant et la pression de sortie à l'arrière.

⇨ Desserrer la vis à fente (1 tour) dans la prise de pression. Connecter ensuite la jauge de pression en fixant un tube flexible à la prise (diamètre externe 8 mm).

⇨ Ouvrir le conduit de gaz principal menant à l'appareil.

⇨ Faire fonctionner tous les brûleurs de l'appareil à plein débit.

⇨ Vérifier si la pression de connexion ne dépasse pas le seuil de tolérance admis.

⇨ Eteindre à nouveau l'appareil.

⇨ Fermer le robinet de gaz principal.

⇨ Resserrer la vis à fente dans la prise de mesure. Les écarts de tolérance de la pression de gaz sont stipulés dans l'EN 203. Si la pression de gaz existante dépasse les tolérances prescrites, une combustion correcte ne peu plus être garantie. Mesures obligatoires : ajustement de la pression par l'usine à gaz ou conversion de la cuisinière par le personnel qualifié. Veuillez vous référer au point " Conversion à un autre type de gaz ".

Tolérances pour la pression de gaz

Les tolérances pour les variations de pression de gaz sont les suivantes : mbar					
Type de gaz		Pression normale		Pression min.	
		inch water g.	mbar	inch water g.	mbar
Gaz naturel USA	A	7	17.4	3.5	8.7
Gaz liquide Propane USA	E	11	27.4	8.0	20

III . INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. GÉNÉRALITÉS

L'appareil est employé pour la cuisson à la friteuse. Au cours du fonctionnement, le panier est suspendu.

La température fonctionnante de bain d'huile est réglable. Un thermostat de sécurité supplémentaire (STB) empêche que des températures trop élevées soient atteintes.

Sur les appareils dotés de deux cuves, celles-ci peuvent être utilisées séparément.

L'appareil est équipé de :

- corbeille à friture
- tamis collecteur de saleté
- couvercle
- pipe de sortie

Équipement auxiliaire :

- récipient GN
- tamis d'huile

COMMANDE

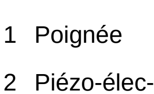
2. COMMANDE

⇨ Ouvrez le robinet général du gaz (1/Fig. 9).

0 = Off

1 = On

⇨ En cas d'utilisation de gaz liquide, ouvrez la valve de la bouteille ou du réservoir de gaz :


1 Poignée

2 Piézo-électrique

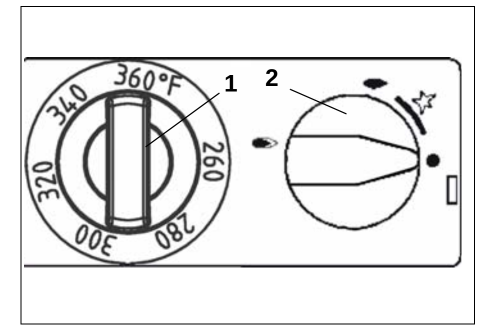


Fig.8 Panneau de commande

2.1 ALLUMAGE DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE

Les moitiés gauche et droite de la cuvette sont actionnées séparément à travers une poignée tournante (1 / Fig.10) et un bouton piézo-électrique uniques.

⇨ Appuyez sur la poignée (2/Fig. 10) pour déclencher l'allumage piézo-électrique et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

⇨ Maintenez la poignée (2/Fig. 10) enfoncée pendant quelques secondes.

⇨ Tournez-la vers la gauche tout en la maintenant enfoncée. Cette opération provoquera l'allumage du gaz qui s'échappe du dispositif d'allumage.

⇨ Maintenez la poignée enfoncée pendant encore 10 secondes environ jusqu'à ce que la flamme pilote soit allumée.

⇨ Si la flamme s'éteint, répétez l'opération décrite ci-dessus.

2.2 ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

⇨ Tournez la poignée (2/Fig. 10) de la position de l'allumage du dispositif d'allumage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position du brûleur principal.

⇨ Tournez la poignée (1/Fig. 10) de la position 260°F dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désiré de la température.

2.3 SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE

Un bouton (1 / Fig.8) permet un réglage de la température indépendant à droite et à gauche, et progressif de 230 à 360°F (110 and 180°C).

2.4 MISE EN SERVICE

2.4.1 PRÉPARATION

⇨ Soulevez le couvercle de la friteuse.

⇨ Extrayez le panier de l'huile.

⇨ Suspendez-le dans les fentes situées derrière l'étrier de suspension.

⇨ Remplissez d'huile à frire jusqu'au repère de niveau (max.et min.).

N.B. :

- **Respectez les repères max. et min.**
- Pour chaque cuve, la quantité d'huile nécessaire est de 14 ou 23 litres.
- Les graisses animales ou les graisses végétales à l'état solide sont peu indiquées pour la friture.
- Remplacez l'huile après chaque utilisation.
- Si le niveau d'huile est trop bas, les prestations de la friteuse sont réduites et l'huile se surchauffe.

2.4.2 PRÉPARATION

⇨ Après l'allumage du brûleur principal, l'huile de friture doit être préchauffée pendant 13 minutes à l'arrangement maximum jusqu'à ce que la température de fonctionnement soit atteinte.

3. PROCESSUS DE FRITURE

⇨ Immergez le panier contenant l'aliment à frire dans l'huile, à savoir sur la grille d'appui.

⇨ Secouez l'aliment de temps à autre.

Après la friture :

⇨ extrayez le panier.

⇨ Secouez-le.

⇨ Accrochez-le dans l'étrier de suspension pour le faire égoutter.

3.1 RÈGLES DE TRAVAIL

Si vous déposez une trop grande quantité d'aliment dans le panier, cela provoquera un refroidissement excessif de l'huile. Si la température est trop basse, les aliments absorbent l'huile et deviennent inutilisables.

La quantité maximum à frire (pommes de terre frites) est de :

- pour la cuve de 14 l. 3.5 lb
- pour la cuve de 23 l. 6.5 lb

3.1.1 TEMPÉRATURES

- Pour frire des aliments à 150°C, remplissez au maximum 2/3 du panier.
- Pour frire des aliments à 180°C, remplissez au maximum 1/3 du panier.

.

Aliments à frire	Réglage de la température	
	°F	°C
Poisson	340	170
Cuisses de poulet surgelées	340	170
Escalopes	340	170
Pommes Frites surgelées	350	180
Aliments crus, à préfrire	320	160
Friture complète	350	180

3.2 EXTINCTION

3.2.1 BRÛLEUR PRINCIPAL

⇨ Tournez à nouveau la poignée (1/Fig. 10) dans le sens des aiguilles d'une montre, de la position haute 7 vers la position d'allumage du dispositif d'allumage 1.
L'amenée de gaz vers le brûleur principal est interrompue et la flamme principale s'éteint. La flamme du dispositif d'allumage continue de brûler, dans l'attente de l'allumage éventuel du brûleur principal.

3.2.2 FLAMME DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE

⇨ Appuyez légèrement sur la poignée (2/Fig. 10) et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre, de la position d'allumage du dispositif d'allumage vers la position d'Arrêt. L'amenée du gaz est interrompue et la flamme s'éteint.

⇨ ● = Off

⇨ Un nouvel allumage sera possible uniquement lorsque l'élément chauffant sera refroidi.

4. TRAITEMENT DE L'HUILE DE FRITURE

Filtrez l'huile après chaque utilisation :

⇨ Tournez l'interrupteur réseau (1) sur 0. Attendez que l'huile soit refroidie.

⇨ Installez la rallonge destinée à effectuer la vidange de l'huile sur le robinet de vidange.

⇨ Placez le récipient de recueillement équipé du filtre sous l'ouverture de vidange.

⇨ Ouvrez lentement le robinet de vidange en soulevant le dispositif de blocage du levier et en tournant simultanément d'1/4 de tour le levier du robinet de vidange dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

⇨ Versez environ 1/3 de l'huile à travers le filtre, dans le récipient de recueillement.

⇨ Nettoyez le filtre et reversez l'huile dans la cuve. Si l'huile est très sale, versez toute l'huile et filtrez-la.

⇨ Fermez le couvercle après utilisation.

5. REMPLACEMENT DE L'HUILE DE FRITURE

Lorsque l'huile est devenue brun foncé, le moment est venu de la remplacer. Pour ce faire, procédez comme suit :

⇨ Tournez l'interrupteur réseau (1) sur 0. Laissez refroidir complètement l'huile dans la cuve.

⇨ Ouvrez la porte située dans la partie inférieure de l'appareil.

⇨ Installez la rallonge destinée à la vidange de l'huile sur le robinet de vidange.

⇨ Placez le récipient de recueillement sans le filtre sous l'ouverture de vidange.

⇨ Ouvrez le robinet de vidange et faites couler toute l'huile dans le récipient **avec précaution**.

⇨ Les huiles de friture usagées doivent être éliminées dans le respect de l'environnement.

6. NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, attendez qu'il soit froid.

⇨ Soulevez le chapeau du brûleur et la calotte du dispositif d'allumage.

⇨ Fermez le robinet de vidange et versez de l'eau bouillante additionnée d'un agent dégraissant (soude) dans la cuve de l'huile (env. 5 cm au-dessus du repère de niveau d'huile).

⇨ Laissez agir pendant 30 minutes environ.

⇨ Nettoyez la grille d'appui, le panier, la filtre, le couvercle et le récipient de recueillement de l'huile séparément de l'appareil.

⇨ Nettoyez la cuve de l'huile à l'aide d'une brosse munie d'un manche (n'utilisez pas de brosses métalliques).

⇨ Laissez l'eau s'écouler.

⇨ Les résidus de l'agent dégraissant décompose le gras de la friture. Après avoir nettoyé à l'eau claire et tiède, rincez soigneusement et essuyez à l'aide d'un chiffon propre.

⇨ **Fermez le robinet de vidange à l'aide du levier.**

⇨ Remplissez la cuve avec de la nouvelle huile.

⇨ Ne nettoyez jamais le panneau de commandes à l'eau mais essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.

⇨ Nettoyez chaque jour les parties en nichrome de l'appareil à l'aide d'une solution savonneuse, ensuite rincez abondamment à l'eau claire et essuyez soigneusement.

N.B. :

⇨ L'appareil ne doit pas être pulvérisé avec un jet d'eau ou d'appareils de nettoyage sous pression.

⇨ Le plancher directement devant, près et derrière de l'appareil doit être nettoyé normalement sans décapant à haute pression.

⇨ N'utilisez en aucun cas de la **laine de fer**, de **spatules** ou de **brosses** en acier normal pour le nettoyage des surfaces, car les dépôts de particules ferreuses pourraient entraîner la formation de rouille. Vous pouvez éventuellement utiliser de la laine d'acier inoxydable que vous passerez sur les surfaces uniquement dans le sens du satinage.

⇨ Pour le nettoyage des parties en nichrome, n'utilisez jamais de produit à base de chlore (agents de blanchiment, acide chlorhydrique, etc.), même pas après les avoir dilués.

⇨ Pour le nettoyage du sol sur lequel repose l'appareil, n'utilisez jamais de substances corrosives (acide muriatique, par ex.). Nettoyez l'appareil à l'aide de détergents disponibles dans le commerce. N'utisez ni détergents en granulés ni substances abrasives.

6.1 BRULEUR

Des brûleurs d'allumage et des brûleurs principaux deviennent, pour autant que nécessairement, nettoyé du service Après-vente.

6.2 FLAMMES

A l'œil nu, les flammes doivent être de couleur bleu foncé sans pointe jaune ou orange et stables. Elles ne doivent pas produire de suie et doivent adhérer, en outre, correctement aux ouvertures de sortie.

En l'absence d'air primaire, la flamme présente des veines et des pointes jaunes ; si la quantité d'air primaire est trop importante, la flamme est courte, transparente et tend à se détacher du brûleur.

Lorsque la flamme est réglée correctement, elle ne doit pas se détacher du brûleur, que celui-ci soit froid ou chaud, et ne doit pas donner de retours.

Un retour de flamme se produit à l'intérieur du brûleur lorsque la vitesse du mélange gaz-air à travers les ouvertures du brûleur devient insuffisante, principalement suite à l'encrassement des voies d'air.

En outre, les processus d'allumage doivent se produire sans retards. En particulier, au moment de l'allumage du dispositif d'allumage et de la propagation de la flamme sur toute la zone du brûleur.

Si la flamme ne répond pas à tous ces critères, il est nécessaire de procéder à un nettoyage ou à un entretien.

7. MISE HORS SERVICE

Lorsque l'appareil est mis hors service pendant une longue période, il convient d'observer ce qui suit :

- ⇨ Fermez le robinet à gaz principal (1 / Fig. 9).
  En cas d'utilisation de gaz liquide, fermez également la valve de la bouteille ou du réservoir à gaz.
- ⇨ N'entreposez jamais l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous de 0 C°.
- ⇨ Ne laissez pas la cuve remplie d'eau, car cela empêche une passivation normale de l'acier, ce qui rend les surfaces moins résistantes à la corrosion.
- ⇨ Appliquez un peu d'huile de vaseline à l'aide d'un torchon humide sur toutes les surfaces en nichrome, afin de former une fine couche de protection.
- ⇨ Aérez régulièrement la pièce où est installé l'appareil.

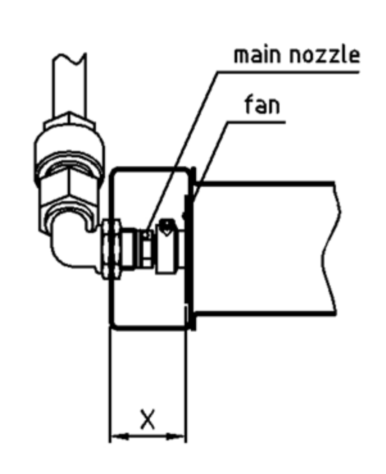
8. PROBLÈME

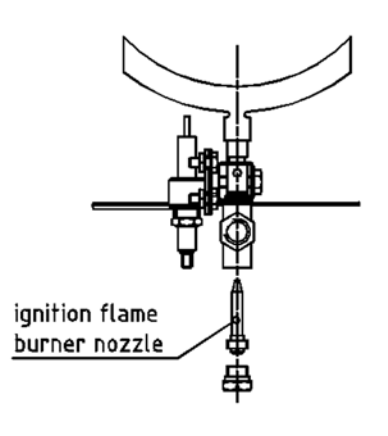
Problème	Cause	Solution
La cuve ne chauffe plus.	• Le dispositif de thermo-réglage s'est déclenché. • Le thermostat est défectueux. • La température de l'huile a dépassé 445°F (230°C). • La sonde du tuyau capillaire est défectueuse. • La chauffage est enclenchée sans que la cuve n'ait été remplie. • Le niveau d'huile est trop bas.	- Adressez-vous au Service Après-vente. - - - - - - Ajoutez de l'huile.
La friteuse chauffe trop fort ; l'huile fume ; la puissance est trop faible.	• Le niveau d'huile est trop bas.	- Ajoutez de l'huile jusqu'au repère **max.**.
La flamme produit beaucoup de suie.	• Le mélange gazeux est trop épais. • Les orifices du brûleur sont partiellement bouchés.	- Adressez-vous au Service Après-vente
La pointe des flammes est longue et de couleur jaune.	• La section du tuyau de mélange est rétrécie en raison de la présence de salissures.	- Adressez-vous au Service Après-vente
La flamme s'éteint.	• La vitesse de refoulement est trop élevée suite à l'encrassement des orifices du brûleur. • Le régulateur de pression du gaz en bouteille est défectueux.	- Adressez-vous au Service Après-vente
Il y a des retours de flamme.	• Le mélange de gaz est trop pauvre. • La vitesse de refoulement au niveau des orifices du brûleur est insuffisante. • Les voies d'aération sont encrassées • L'injecteur est obstrué. • Le chapeau du brûleur est déformé ou brûlé.	- Adressez-vous au Service Après-vente
Il n'y a pas de flamme ou l'intensité de la flamme est trop faible	• L'injecteur ou le tuyau de mélange est obstrué. • Le tuyau d'arrivée du gaz est obstrué. • Il n'y a pas de gaz. • La pression du gaz est trop basse.	- Adressez-vous au Service Après-vente - Vérifiez l'installation du tuyau d'arrivée du gaz.
Il n'y a pas de flamme lorsque le réglage est au ralenti.	• L'injecteur du ralenti est obstrué.	- Adressez-vous au Service Après-vente
Dispositif d'allumage		
Il n'y a pas de flamme.	• Les orifices du brûleur sont obstrués. • L'injecteur est obstrué.	- Nettoyez la calotte du dispositif d'allumage.
La flamme s'éteint après le relâchement de la soupape de régulation.	• Le thermoélément ne chauffe pas suffisamment (est-il encrassé ?) • Le thermoélément est défectueux.	- Adressez-vous au Service Après-vente.
La flamme est trop ou pas assez puissante.	• Le rapport d'air primaire est déréglé. • L'injecteur est bouché.	- Adressez-vous au Service Après-vente.

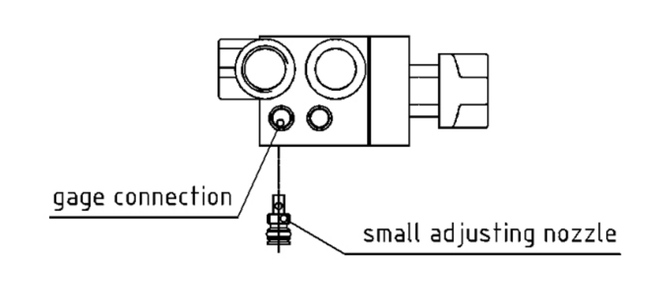
62.8504.02 Table of nozzle - Tableau de gigleur

thermaline S90 Gas Fryer (22 kW)

		Gas type	±1% Nominal pressure with burner in operation		±1% Pressure after the pressure regulator with burner in operation		Category	Main flame			Small flame			Ignitions burner			Air adjustment Distance X	
			inch Water Gauche	mbar	inch Water Gauche	mbar		in	mm	No.	in	mm	No.		No.	No.	in	mm
Natural gases	21	Natural gas USA	7.0	17.4	5.22	13	A	0.102	2.60	72.7803.25	0.070	1,70	62.2500.10	0.023	0.48	712 345056.07	1.10	28
	22																	
	23																	
	24																	
Liquid gases	25	Propane gas USA	11.0	27.4	10.04	25	E	0.070	1.70	72.7803.26	0.055	1.40	72.2500.08	0.014	0.35	712 345056.02	1.26	32
	26																	
	27																	
	28																	







62.8504.03 Table of nozzle - Tableau de gigleur thermo*line* S90 **Gas Fryer (2 x 14.7 kW)**

		Gas type	±1% Nominal pressure with burner in operation		±1% Pressure after the pressure regulator with burner in operation		Category	Main flame			Small flame			Ignitions burner			Air adjustment Distance X	
			inch Water Gauche	mbar	inch Water Gauche	mbar		in	mm	No.	in	mm	No.		No.	No.	in	mm
Natural gases	21	Natural gas USA	7.0	17.4	6.0	15	A	0.079	2.00	72.7803.25	0.049	1,50	62.2500.04	0.024	0.6	712 345056.04	1.34	34
	22																	
	23																	
	24																	
Liquid gases	25	Propane gas USA	11.0	27.4	10.0	25	E	0.055	1.40	72.7803.26	0.055	1.40	72.2500.08	0.014	0.35	712 345056.02	1.34	34
	26																	
	27																	
	28																	

